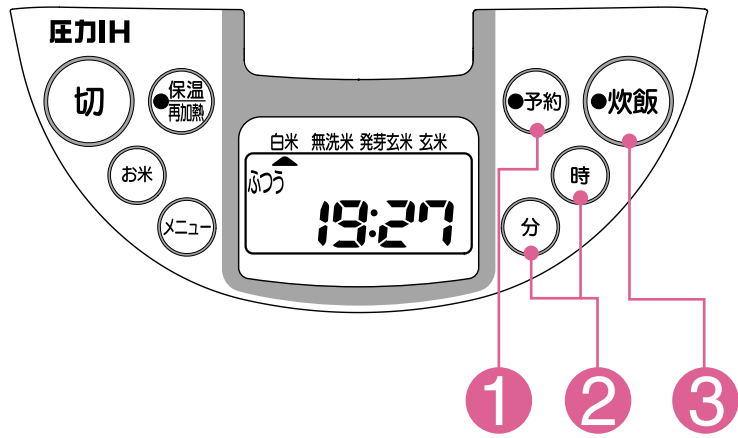
予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げるとき）

予約

- 予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通りセットできます。
  工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00がセットされています。
- 予約時刻は炊き上がりの時刻です。
- 現在時刻に近接した時間の場合はすぐに炊飯が始まります。

お願い

- 「炊込み」は予約炊飯をしないでください。
- 予約は12時間以内を目安にしてください。

例）「予約1」で炊き上がり時刻を7:30に予約する場合

1 現在時刻が合っていることを確認してから
予約 を押して「予約1」を選ぶ

「予約」ボタンを押す毎に「予約1」→「予約2」→「30分（浸し時間）」→（「予約1」に戻る）の設定ができます。
「炊飯」ランプが点滅し、予約時刻を表示します。

白米 無洗米 発芽玄米 玄米
ふつう
予約
1 2
6:00

●お米の種類と炊きかたの設定
→P.14、15、18、19

2 時 および 分 を押して、炊き上がり時刻を設定する

時 は1時間単位で、
分 は10分単位で進みます。

白米 無洗米 発芽玄米 玄米
ふつう
予約
1 2
7:30

3 炊飯 を押し、予約炊飯を設定する

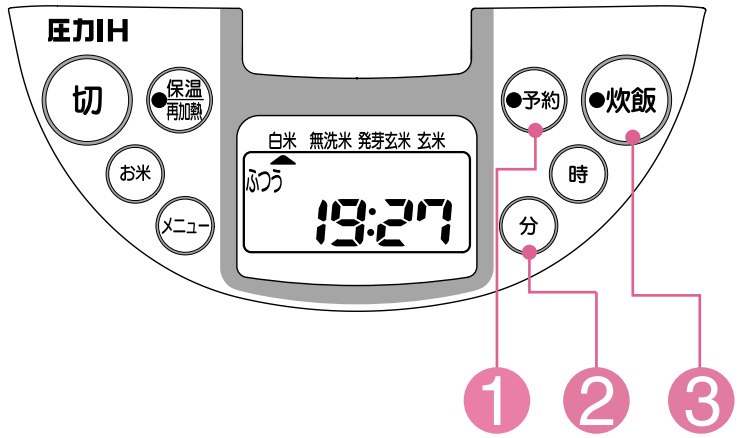
ブザーが鳴ってセット完了
「予約」ランプが点灯して、「炊飯」ランプが消灯します。

白米 無洗米 発芽玄米 玄米
ふつう
予約
1
7:30

※予約炊飯の場合、炊き上がるまで予約した時刻を表示します。

●ブザー音の鳴りかた
「予約1」 ピーピー
「予約2」 ピーピピピピ

- 予約の取り消しは「切」ボタン を押してください。
- 「予約2」にセットするときも、同じ要領で行います。
- 「予約1」「予約2」にセットした時刻は、変更しない限り、記憶しています。
- 次回からは「予約」ボタンで「予約1」か「予約2」を選び「炊飯」ボタンを押すだけで設定できます。

浸し炊飯をする（お米を浸してから炊くとき）

浸し

- 浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
- 浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
- 予約炊飯との組合わせはできません。

お願い

- 具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。
  （沈殿してうまく炊けません）

例）60分浸してから炊く場合

1 予約 を押して浸し時間を表示させる

（浸し時間は分数が表示されます。）

「予約」ボタンを押すごとに「予約1」→「予約2」→「30分（浸し時間）」→（「予約1」に戻る）の設定ができます。
「炊飯」ランプが点滅し、浸し時間を表示します。

点滅
炊飯

白米 無洗米 発芽玄米 玄米
ふつう
予約
1 2
30分

●お米の種類と炊きかたの設定
→P.14、15、18、19

●浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

2 分 を押し、希望の浸し時間を選択する

押すごとに以下の順で、10分単位で時間がかわります。
「30分」→「40分」→「50分」→「60分」→「10分」→「20分」→（「30分」に戻る）の順に表示がかわります。

3 炊飯 を押し、浸し炊飯を設定する

ブザーが鳴ってセット完了
「予約」ランプが点灯して、「炊飯」ランプが消灯します。

白米 無洗米 発芽玄米 玄米
ふつう
60分

※浸し中は炊き始めまでの時間を分単位で表示します。

●ブザー音の鳴りかた
ピーピーピピピピ

- 浸しの時間が完了すると炊飯が始まります。
- 浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押してください。

いろいろなごはんを炊く

発芽玄米／玄米(分づき米)／「ふつう」「炊込み」「おかゆ」

麦ごはん／もち米(おこわ)

⚠注意

メニューを確認する
水量の多い「おかゆ」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

1 お米 を押し、炊飯するお米の種類に ▲ を合わせる

「お米」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「**発芽玄米**」→「**玄米**」→(「**白米**」に戻る)の順に切り替わります。

現在時刻を表示します。

2 メニュー を押し、希望の炊きかたを選択する

前項で「発芽玄米」を選択すると「メニュー」ボタンを押すごとに「**ふつう**」→「**炊込み**」→「**おかゆ**」→(「**ふつう**」に戻る)の順に切り替わります。

※発芽玄米·玄米
　麦ごはん·もち米 →P.19

白米 無洗米 発芽玄米 玄米
ふつう 点滅 炊込み おかゆ
19:27

例：RZ-GD10Jで
　発芽玄米·炊込みを選択

お米の種類によって選択できる炊きかたが異なります。

3 ●炊飯 を押す

「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。

↓

現在時刻を表示します。

白米 無洗米 発芽玄米 玄米
炊込み
19:27

選択した炊きかたが点灯し、ほかの炊きかたは消灯します。

炊き上がるとメロディー(ブザー)が鳴り保温になります。

「保温/再加熱」ランプが点灯します。

保温の経過時間を表示します。

白米 無洗米 発芽玄米 玄米
炊込み
0h

時間を「h」で表します。

4 炊き上がったらごはんをほぐす

切 を押し、プラグを抜く

保温はしないでください。
(変質したりにおい、ベタつきの原因になります。内がまのフッ素被膜も傷みます。)

お米 と メニュー の選択のしかた

炊くお米の種類	選択項目 お米	選択項目 メニュー	メニュー 選択の目安	炊飯できる量 1.0Lタイプ	炊飯できる量 1.8Lタイプ	使用する水位目盛	炊飯時間の目安	ご注意
発芽玄米	発芽玄米	ふつう	発芽玄米を炊くときに選択します。	1～4カップ	2～7カップ	白米(無洗米)	40～65分	●発芽玄米は発芽玄米1に対して白米2の割合で混ぜてください。発芽玄米のみまたは、発芽玄米の割合いを増やす場合は、玄米の水位線で水加減し、お米ボタンは玄米を選択してください。
		炊込み	発芽玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。			白米(無洗米)		
		おかゆ	発芽玄米でおかゆを炊くときに選択します。	0.5～1.5カップ	0.5～1.5カップ	おかゆ	80～110分	●5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。
玄米(分づき米)	玄　米	ふつう	玄米(分づき米)を炊くときに選択します。	1～4カップ	2～7カップ	玄米(分づき米は分づき米)	60～110分	●5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。
		炊込み	玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。			玄　米	70～110分	
		おかゆ	玄米でおかゆを炊くときに選択します。	0.5～1カップ	0.5～1.5カップ	玄米がゆ	80～110分	
麦ごはん	白　米	炊込み	麦ごはんを炊くときに選択します。	1～4カップ	2～7カップ	分づき米	45～75分	
もち米(おこわ)	白　米	炊込み	もち米(おこわ)を炊くときに選択します。			おこわ		●もち米だけでは炊けません。もち米2に対して白米1の割合いで混ぜてください。
白米 無洗米(炊込み おかゆ)	白米 無洗米	炊込み	炊込みごはんを炊くときに選択します。	1～4カップ	2～7カップ	白米(無洗米)		
		おかゆ	おかゆを炊くときに選択します。	0.5～1.5カップ	1～2.5カップ	おかゆ	65～80分	●5分がゆを炊くときは、お米の量を半分にしてください。

※炊飯時間の目安は、電圧100V·室温20℃·水温18℃·水加減はそれぞれの水位目盛での目安です。
※炊飯時間は、電圧·室温·水加減·穀類の種類や配合などにより変わります。

おいしく保温するポイント

●ごはんの臭いや乾燥を抑えるため、低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温します。
●ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温温度に切り替えることもできます。
●保温中はふたの内側·ふたパッキン·内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

おいしく保温

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。
（乾燥やベタつきを防ぎます。）

●保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

次の保温はやめましょう

●24時間(高めの保温温度を保つ設定の場合は12時間)以上の保温。
においや変色の原因になります。においが取れにくい場合 →P.25
●しゃもじを入れたままの保温。
●白米以外(炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆなど)の保温。
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

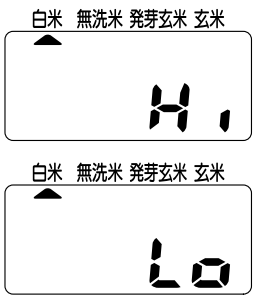
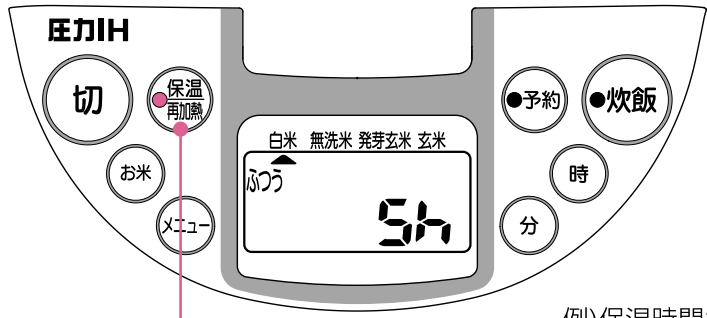
メ　モ

●白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍室に保存し、
電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

高めの保温温度を保つ設定

●自動切り替えする保温温度を、高めの保温温度で継続することができます。
●高めの保温温度での保温は12時間までにしてください。
(においや変色の原因)

●保温中に（メニュー）を5秒間押し続ける。
「Hi」と表示(2秒間)されたら切り替え完了です。その後保温経過時間に戻ります。

●元に戻す場合も操作は同じです。保温中に（メニュー）を5秒間押し続ける。
「Lo」と表示(2秒間)されたら切り替え完了です。その後保温経過時間に戻ります。

保温したごはんの再加熱のしかた

例)保温時間が5時間経過したとき

ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 ごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱むらの原因)

2 保温中に（保温/再加熱）を押す

●「保温/再加熱」ランプが点滅し、再加熱を行います。

点滅 保温 再加熱

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。
保温に戻すときは、「保温/再加熱」ボタンをさらに押してください。

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了

点灯 保温 再加熱

再加熱時間の目安　　約10分

お願い

●何度もくり返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因)

お手入れ

警告 お手入れは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

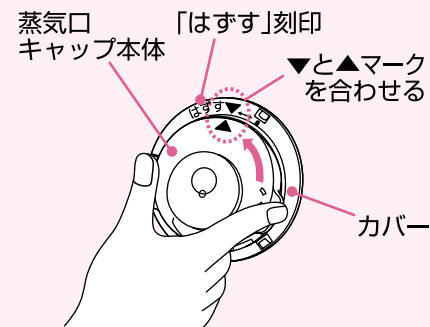
お願い
- ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）
- 水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- ふた加熱板からは、フィルター以外取りはずさないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

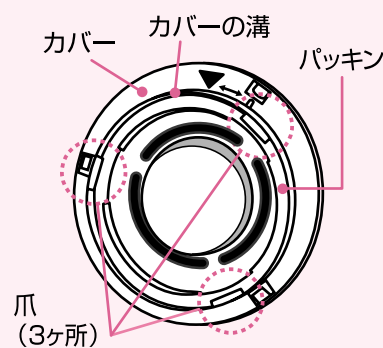
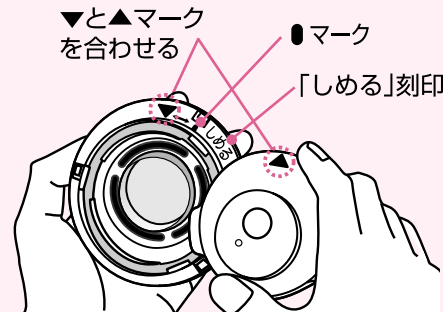
蒸気口キャップ(使うたびに洗う)

本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■はずしかた

①本体から取りはずす。

②図のように持ち、蒸気口キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせてはずす。

■取り付けかた

①パッキンをカバーの溝に入れる。

②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの❚マークの位置まで回して取り付ける。

③▲マーク側を前側にしてふたに差し込み、蒸気口キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。

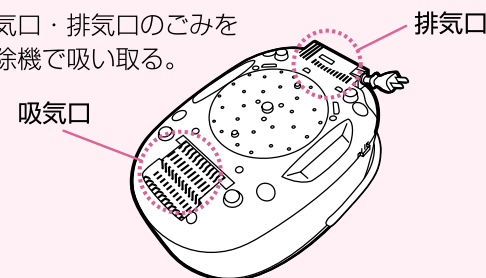
安全弁(炊く前に確認)

- 安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
- 安全弁は綿棒などで中央部を2～3度押して動くことを確認してください。

本体・ふた（汚れのつど）

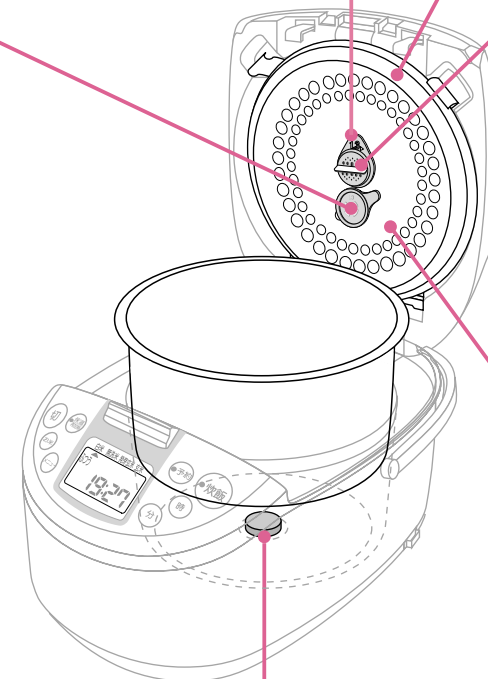
- 固くしぼったふきんでふく。
- 水洗いはしないでください。

吸気口・排気口（月に1度程度）

- 吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

しゃもじ（使うたびに洗う）しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

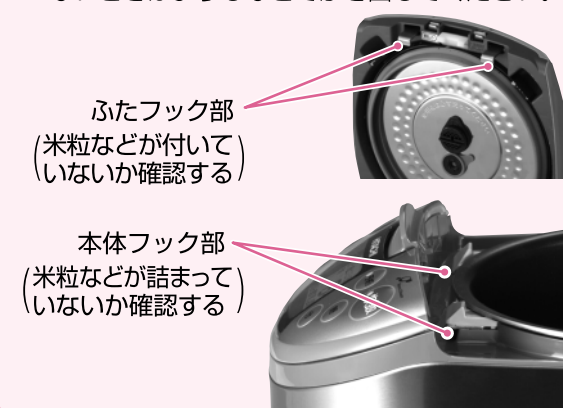
- 食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

調圧弁（炊く前に確認）

- ふた加熱板をはずして調圧弁の裏側を洗ってください。
  また、フィルターをはずして調圧弁の表側も洗ってください。
  異物が詰まっている時は、綿棒などで取り除いてください。

温度センサー（炊く前に確認）

- こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
- 水洗いはしないでください。

フック部（炊くたびに確認）

- 米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときはようじなどでかき出してください。

ふたパッキン（使うたびに洗う）

- ふた加熱板と一緒に洗ってください。
- ふたパッキンははずれないので引っぱらないでください。変形すると圧力がかからず上手く炊けない原因になります。

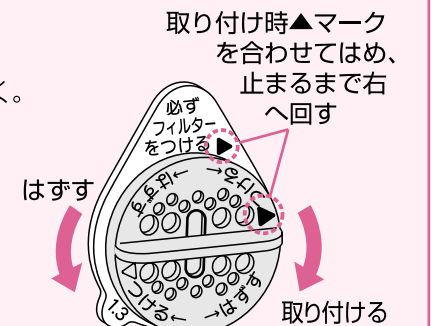
フィルター（使うたびに洗う）

- フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、はずして洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

■はずしかた

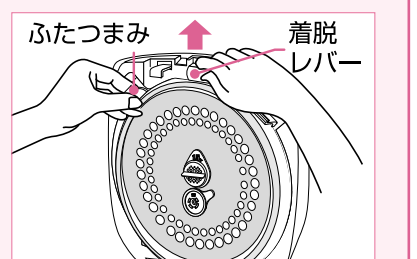
左に回して手前に引く。

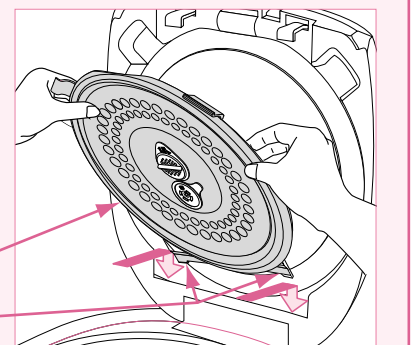
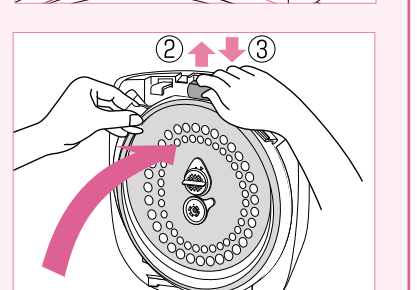
■取り付けかた

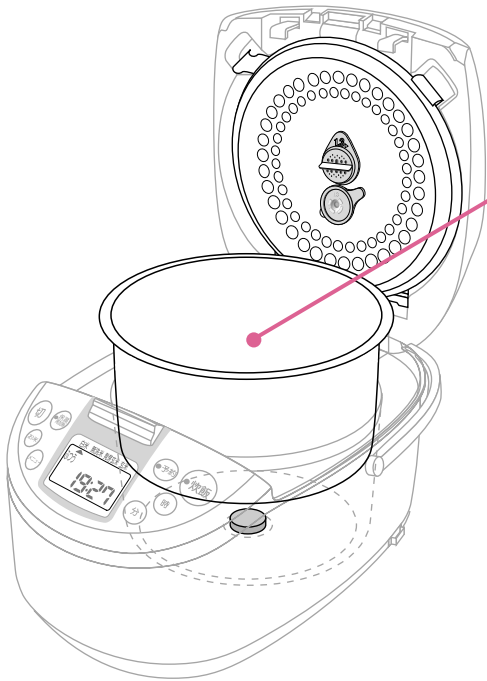
▲マークを合わせて差し込み、カチッと止まるまで右に回す。

ふた加熱板（使うたびに洗う）

- ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

■はずしかた

片手でふたつまみを持ち、着脱レバーを上方向に押し上げ、ふたつまみを手前に引く。

■取り付けかた

①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。

②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。

つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

お手入れ つづき

内がま（使うたびに洗う）

●内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
●使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。
●内側のフッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
- 付属のしゃもじを使う
- 金属製のおたまや泡立て器などを使わない
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
- 酢は使わない
- みがき粉やたわしで洗わない

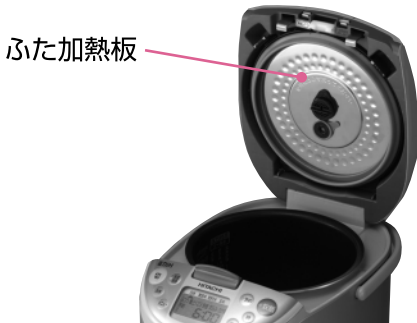
●内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
●フッ素被膜は、人体への害はありません。

お願い

●内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。
片手で引き上げると、「内がま回り止めゴム」に引っかかり取り出しにくくなります。

ふた加熱板の錆（サビ）防止について

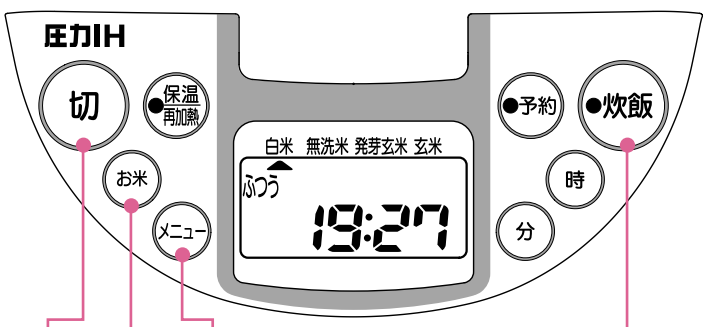
ふた加熱板はステンレス製ですが、水分が残っていると錆（サビ）が発生することがあります。

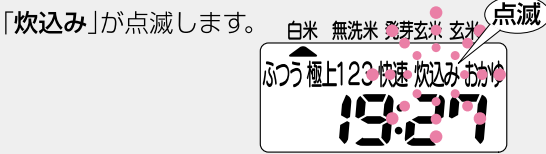
●ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。

錆（サビ）が発生してしまったときは

●クリーム（液体）クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、こすり取ってください。
●その後は、ふた加熱板をよく洗ってください。
●錆(サビ)によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

調味料を使った料理

●炊込みごはんなどの後は、すぐに洗ってください。
汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆（サビ）の原因になります。

においが取れにくい場合

●炊込みごはんなど調味料を使った炊飯や保温の後のにおいが気になるときは、以下の方法でお手入れしてください。

手順	説明
1 内がまに水を入れる	●水の量は、**1.0Lタイプ**では「白米（無洗米）」の**水位目盛2**まで、**1.8Lタイプ**では「白米（無洗米）」の**水位目盛4**まで。 ※水以外(洗剤など)は入れないでください。
2 お米を押し、▲を白米にを合わせる	
3 メニューを押し、炊込みを選択する	「**炊込み**」が点滅します。
4 ●炊飯を押す	「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。
5 約60分程経ったら 切を押す	「炊飯」ランプが消灯し、「白米」「ふつう」の表示になります。
6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る	●終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。 ●においによっては、完全に落ちないものもあります。

※自動停止はしません。
忘れずに「切」ボタンを押してください。

それでもにおいが気になるときは

①ふた加熱板の入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1%程度）を入れ、湯をわかす。
②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板を入れて15分程度加熱する。
③湯を捨て、ふた加熱板が冷めたら水洗いする。
●空炊きするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現　象	原　因・対 処
炊飯について	軟らかい ベタつく 硬い 芯が残る 生煮えになる	●水加減を確認してください。 ●お米の量を確認してください。 　●白米・無洗米用、それぞれ専用の計量カップで計ってください。 　●市販の計量米びつは付属の計量カップと異なる場合があります。 ●アルカリ度の高い水で炊飯していませんか。(ベタつきの原因) ●お湯で洗米していませんか。(ベタつきの原因) ●硬度の高い水を使っていませんか。(海外のミネラルウォーターなど) ●割れ米が多くありませんか。 ●十分に洗米しましたか。 ●無洗米で、水とお米をなじませましたか。(かき混ぜてなじませてください。) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●予約炊飯をすると軟らかくなるときがあります。(気になる場合は水加減を少なくしてください。) ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●炊込みごはんで、具を入れてから水加減をしていませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●炊込みごはんで油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊飯中に停電していませんか。延長コードの使用やたこ足配線をしていませんか。
	こげる	●洗米、精米は十分ですか。 ●白米以外の炊飯は、きつね色にこげます。(炊込み・おこわ・玄米・発芽玄米など) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●うすいきつね色のこげは故障ではありません。
	ふきこぼれる	●水加減が多くないですか。(水加減は「軟」の水位目盛までにしてください。) ●お米の計量が少なくないですか。 　●白米を無洗米用の計量カップ(グリーン)で計った。 　●市販の計量米びつは付属の計量カップの量と異なる場合があります。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。 ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●炊飯中に蒸気口キャップから勢いよく蒸気が出るのは圧力を抜くためで故障ではありません。 ●蒸気口・フィルターがおねばで詰まっていませんか。

	現　象	原　因・対 処
炊飯について	炊き上がりに時間がかかる	●極上のメニューを選んでいませんか。(じっくり、おいしくする炊きかたです。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●水加減が多くないですか。 ●炊飯中に停電していませんか。 ●無洗米で水加減する前に、かき混ぜ、水とお米をなじませましたか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●マイコン制御のない炊飯器(ガスがま等)に比べ、浸し、蒸らしも自動で行うため時間が長くかかります。
	多量につゆがつく	●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。 ●炊飯中に停電していませんか。
	ごはんの中央がくぼむ	●ＩＨ加熱の特徴で内がま自体が発熱し、対流するので炊き上がったごはんの中央部くぼんだり、内がまに触れている部分が白く見えることがあります。
	うすい膜ができる	●ごはんから出た旨みの素で、でんぷんが薄皮状になったものです。大火力と圧力で旨みの素をたくさん出すため、内がまの側面に薄皮がつく場合があります。
	におう	●洗米、精米は十分ですか。 ●夏場に長時間の予約炊飯をしませんでしたか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊込みのあとは臭いがする場合があります。(お手入れをしてください。) ●使いはじめは臭い(プラスチックやゴムの臭い)を感じることがありますが、ご使用とともになくなります。
	炊込みごはんがうまく炊けない	●具を入れてから水加減していませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●調味料をよく混ぜましたか。(内がまの底に沈殿すると熱の伝わりが悪くなります。) ●具をお米と混ぜていませんか。(具が底にあると熱が伝わらない場合があるので、具は上にのせ、炊き上がったら混ぜてください。) ●すぐに炊きましたか。(炊込みごはんは予約炊飯・浸し炊飯をしないでください。長い時間浸すと、具が変質したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。) ●油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●炊込みごはんの指定量より多く炊いていませんか。　(1.0Lタイプ:4カップまで、1.8Lタイプ:7カップまで) または具の量が多くありませんか。 (具の量はお米の重量の30～50%が適量です)
	おこわがうまく炊けない	●もち米100%で炊いていませんか。(炊きおこわは、もち米2に対し、うるち米(白米)1を混ぜます。)

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因・対処
保温について	におう 黄変する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。 →P.20、21 ●洗米、精米は十分ですか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたご飯をつぎ足していませんか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。
	乾燥する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。 →P.20、21 ●少量のごはんの保温は、中央に盛ってください。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付着していませんか。 ●内がまのふちや、ふたのパッキンに異物が付着していませんか。 ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。
	つゆがつく、ベタつく	●炊き上がったごはんをほぐしましたか。 ●少量のごはんの保温は中央に盛ってください。 ●低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温するため、温度を下げる途中でつゆがつくことがあります。 ●ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためで故障ではありません。
	保温温度が低い	●ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温に切り替えてください。 →P.20
再加熱について	再加熱ができない	●本体が熱いとき(炊飯終了後、再加熱後)、および本体が冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 ●保温が「切」になっていませんか。再加熱できるのは保温中のみです。
予約について	予約したのに すぐ炊き始める	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●現在時刻に近い時間を予約すると、すぐに炊き始めます。(予約時間は炊きあがる時刻のためです。)
	予約時刻に炊けない	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●予約時間中に停電していませんか。 ●現在時刻に近い時刻に予約すると、すぐに炊き始めますが、炊飯する時間が必要なため予約時刻に炊き上がりません。
	浸し時間に炊けない	●浸し炊飯は浸し時間の設定です。60分の設定は60分浸してから炊飯を始めるものです。60分後に炊き上がる予約ではありません。
表示・操作について	時刻合わせができない	●炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。 ●「早送り機能」が停止に設定されていませんか。 →P.11
	炊飯残時間表示について	●使い始めは炊飯開始時に長めの時間を表示し、炊飯の途中で残時間が一度に進みます。 ●おいしく炊き上げるために、途中で残時間が一度に進んだり、止まる場合があります。(特にいつもと違う量を炊いたとき) ●本体が温かいときは炊飯残時間表示が出ません。(現在時刻が表示されます。)
	ー:ーー表示 または H0表示が出る	●H0表示のときは切ボタンを押すとー:ーーになります。現在時刻を合わせ直してください。 →P.10 ●ー:ーーのときは、現在時刻を合わせ直してください。 →P.10
	表示が消える	●プラグを抜いて差し込むごとにー:ーーまたはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に電池交換(有償)をご依頼ください。(電池は専用品なのでお客様には交換できません。)
	C1またはC2を表示する	●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。切ボタンを押し別のコンセントをお使いください。
	H1〜H8を表示する	●切ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

	現象	原因・対処
内がまについて	フッ素被膜に色むらがある	●底部に金色の粒子が無数にあり、粒子の間隔が不均一でむら状に見えることがあります。 ●ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがありますが、性能や衛生上の問題はありません。
	フッ素被膜に傷がある	●フッ素被膜を傷めないために次ぎのことをお守りください。 「付属のしゃもじを使う」「金属のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」 ●鋭利なもので点状の傷を付けてしまった場合は、お米のでんぷんが入り込んで茶褐色化する場合があります。無理に落とそうとしてフッ素被膜に傷を付けないでください。(フッ素被膜および金色の粒子は人体に害はありません。)
音について	メロディー音がうるさい	●メロディー音を低く切り替えることができます。(予約炊飯で朝、音が気になるときなど) →P.11
	音がする	●炊飯中に間欠的に蒸気(圧力)を抜く音がします。音が気になる場合は「無洗米の極上2」を選んでください。 ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が動作する音です。 ●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのはIH加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
	プラグを差し込むとき カチッと音がしたり、火花が出る	●インバーター回路に充電するためで故障ではありません。
その他	ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	●圧力式のため密閉度が高く、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくり閉めてください。特に炊き上がって直ぐは蒸気で圧力が高まり、閉まりにくく感じます。
	ふたが開かない ふたの開きが遅い	●炊飯中は圧力がかかり、フックボタンにロックがかかります。無理に開けないでください。(切ボタンを押して十分に蒸気を抜いてからふたを開いてください。) ●炊飯後フックボタンが重く感じるときは、ふたを押しながらフックボタンを操作してください。 →P.15 ●圧力式のため密閉度が高く、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。
	ふたと本体の間から蒸気が出る	●ふた加熱板が変形したり、パッキンがゆるんでいませんか。(パッキンは無理に引っ張らないでください。)
	本体とふたの隙間が大きい	●調圧弁の穴が詰まっていませんか。中のボールが異物で動かなくなっていませんか。お手入れしてください。 ●圧力がかかると本体とふたの隙間が広がりますが故障ではありません。
	テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話などに雑音が入る	●距離が近いと雑音や画面のちらつきの原因になる場合がありますので距離を離してください。(目安として3m)

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板や内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

使用中、停電になったとき

炊飯中	保温中	予約(浸し)中
再通電後、炊飯を続けます。(30分以上停電した場合は炊飯をやめます。)	再通電後、保温を続けます。(ごはんの温度によっては、保温をやめます。)	再通電後、予約(浸し)を続けます。